БЫСТРЫЕ ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

Очень просто!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Домашние заготовки – это всегда особый вкус. Как правило, именно они становятся «гвоздем» любого стола. Домашние заготовки позволяют сделать доступными необходимые для организма вещества, находящиеся в свежих овощах и фруктах в очень короткий отрезок времени. Благодаря заготовкам и консервированию продукты надолго сохраняют вкус и свои полезные свойства.

Не стоит бояться слова «заготовки» – это не всегда требует самоотречения и много времени. Мы предлагаем вам несложные, и главное – быстрые рецепты, которые позволят создать запас из вкусных и полезных овощей, разнообразить домашний стол зимой и удивить гостей оригинальными закусками в праздники.

- Е. Н. Соколова
  - Предисловие
  - Замораживание
    - Замороженный зеленый горошек
    - Замороженный сладкий перец
    - Замороженные помидоры для пиццы
    - Замороженная цветная капуста и брокколи
    - Сухой замороженный укроп
    - Укроп, замороженный а кубиках льда
    - Соленый укроп
    - Замороженная заготовка из огурцов
  - Квашение и мочение
    - Брусника «Проще не бывает»
    - Брусника моченая «Пряное лето»
    - Яблоки моченые в банках
    - Капуста квашеная с тмином
    - Чеснок квашеный «В рубашке»
    - Свекла моченая с яблоками
    - Овощная закуска
  - Быстрые соленья
    - Огурцы «Соленые в тыкве»
    - «Надежные» огурчики
    - Огурцы «Мятные»
    - Огурцы «С сосновым ароматом»
    - Томаты «Пожар в желудке»
    - Томаты «Лимонный аромат»
    - Слойка томатная
    - Редисочко «душистая»

- Капуста-скороспелка «Моя сладость»
- Салат «Долгоиграющий» в трех видох
- Огурцы малосольные «На белом хлебе»
- Голубцы «Закусочные»
- Помидоры «За 2 дня»

- Маринование с уксусом
  - Баклажаны слоеные
  - Баклажаны по-татарски
  - Баклажаны с фасолью
  - Закуска «Осенняя»
  - Перец «Красный партизан»
  - Лечо по-краснодарски
  - Свекольник «Зимний»
  - Кубики из баклажанов
  - Грибочки «Как свежие»
  - Моховики в томатном соусе
  - «Шляпки – отдельно, ножки – отдельно»
  - Кабачки с мятой
  - Кабачки «Под гнетом»
  - Капуста «по-венски»
  - Консервированный болгарский перец
  - Перец маринованный «Ароматный»
  - Болгарский перец в томатной заливке
  - Сладкий маринованный перец без стерилизации
  - Маринованный болгарский (сладкий) перец
  - Маринованный болгарский перец в медовой заливке
  - Капуста «Пилютка»
  - Баклажаны «По-грузински»
  - Цветная капуста в томатной заливке
  - Закуска «осенняя»
  - Баклажаны, маринованные по-грузински с грецкими орехами, чесноком и мятой
  - Малосольные огурчики с водкой
  - Салат «12 негритят»
- Маринование без уксуса
  - Кабачки в красном перце
  - «Дары осени»
  - Консервированные «синенькие» и болгарский перчик
  - Быстрые малосольные огурчики
  - Огурцы капустные
  - Огурчики с красной смородиной
  - Ассорти «Брусничное»

- Томаты с крыжовником
- Помидорки в сливах
- Томаты «Наше вам с кисточкой!»
- Баклажаны в томатном соусе
- Кабачки «Почти свежие»
- Капуста «Хрусткая» без уксуса

- Быстрые заправки и соусы для блюд
  - Заправка «Ароматы лета»
  - Домашний «антигриппин»
  - Борщевая заправка
  - Заправка для зимней окрошки
  - Витаминная заправка из крапивы
  - Аджика «без варки»
  - Аджика с морковью и яблоками
  - Аджика с томатной постой
  - Аджика «Чили»
  - Аджика с яблоками
  - Аджика «Кубанская»
  - Аджика «Пбхазская»
  - Аджика с сюрпризом
  - Приправа к супам «лозиджан»
  - Хрен, консервированный с морковью и яблоками
  - Приправа с хреном
- Гостям на удивление
  - Томаты диетические
  - Томаты «Лета аромат»
  - Свежие помидоры «Зимний сюрприз»
  - Ассорти «Пряное лето»
  - Каперсы по-домашнему
  - Огурцы, засоленные без рассола
  - Арбуз в банке
  - Одуванчик в маринаде
  - Мини-лучок

Е. Н. Соколова
Быстрые домашние заготовки из овощей

Предисловие

Вкусная и полезная пища необходима для здоровья и работоспособности человека. Нам необходимо полноценно питаться в течение всего года. Но многие необходимые для организма вещества находятся в свежих овощах и фруктах в очень короткий отрезок времени. Сделать эти продукты доступными в течение всего года позволяют разнообразные способы заготовки и консервирования, благодаря которым продукты надолго сохраняют вкус и свои полезные свойства.

Соление, квашение, мочение, маринование – чем они отличаются друг от друга?

При *солении* овощи заливаются заранее приготовленным 6-30 %-м рассолом. *Квашение* – рассол не готовится заранее, а возникает в процессе квашения из сока, который дали овощи, и соли. Количество соли – 2,5–3% от массы сквашиваемых плодов или овощей. *Мочение* – рассол готовится заранее из очень малых количеств соли – 1,5–2% и достаточно большого количества сахара —6–8%. *Маринование* – в рассол добавляется уксусная или другая кислота (например, лимонная), которая предотвращает порчу продукта. Самый простой способ маринования –

укладывание сырых овощей в банки и заливание их уксусом. Уксус можно заменить (или дополнить) спиртом. Подобно уксусу спирт является консервантом и ароматизатором.

Диетологи утверждают, что соленья более полезны, чем маринады, которые «съедают» часть витаминов в маринованных овощах и раздражающе влияют на слизистую оболочку желудка. Поэтому маринады, в которых мариновались овощи, употреблять в пищу не рекомендуется даже здоровым людям. И напротив, ферменты, содержащиеся в квашеных, соленых и моченых овощах и фруктах активизируют обменные процессы в организме, облегчают переваривание жирных и мясных блюд, улучшают очистительные способности организма. Вот почему в заготовках без добавления уксуса ценны не только сами овощи, но и рассол. Его можно и нужно использовать как добавку в супы (вместо обычной соли), в салаты (в качестве заправки), как напиток, который подается во время еды к жирным и жареным блюдам.

Наиболее простой способ сохранить овощи свежими – заморозить их в морозильной камере с солью или без. Быстрое замораживание позволяет настолько хорошо сохранить продукты, что они практически не отличаются от свежих по пищевой ценности. Они значительно экономят время хозяйки, ибо их не надо ни чистить, ни резать. Правильно замороженные овощи и зелень могут храниться в морозильнике всю зиму и даже дольше. Главное, чтобы не отключили электричество. Впрочем, недолгие отключения и перебои с подачей электроэнергии на сохранность запасов не повлияют, если их не беспокоить и не открывать морозильную камеру.

Размораживать заготовки следует в глубокой емкости при комнатной температуре в течение 1–2 часов или ускорить этот процесс в микроволновке. Если из заготовки будет готовиться суп или рагу, следует вынуть овощи из морозилки и сразу положить в готовящееся блюдо – в кипящую воду для супа или на разогретую сковородку. Если замороженные заготовки случайно разморозились, не следует замораживать их снова – их качества значительно ухудшатся. Необходимо использовать их в течение ближайших часов, иначе они раскиснут и станут неаппетитными, а вскоре и непригодными.

Длительность срока хранения консервированных продуктов зависит от качественной подготовки емкостей.

Стеклянные банки нужно залить теплой водой на 20–30 минут, вымыть, ополоснуть горячей водой и простерилизовать. Тару, которая не закрывается герметично, следует промыть раствором пищевой соды с помощью щетки и несколько раз ополоснуть горячей водой. После этого емкости залить кипятком

и накрыть крышкой. Крышки вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Полиэтиленовые крышки вымачивать 6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и закрыть ими банки.

При пастеризации жестяные и стеклянные крышки только кладут сверху на банки, сами крышки не закатывают и не закрывают герметично зажимами до тех пор, пока процесс не будет закончен. Банки ставят в кастрюлю с горячей (50–70 градусов), но не кипящей водой. Банки, накрытые жестяными крышками, нужно вынимать из кастрюли особенно осторожно. Нельзя допускать, чтобы крышки сдвинулись, иначе внутрь банки попадет наружный воздух, и стерильность заготовок будет нарушена. Банки со стеклянными крышками герметично укупоривают зажимами только после полного охлаждения заготовок. Банки с жестяными крышками закатывают сразу же – не дожидаясь, пока заготовки остынут. Сразу же после того, как банка закатана, ее переворачивают – это нужно для полной стерилизации крышек.

Хранить домашние заготовки следует в защищенном от прямых солнечных лучей помещении. Свет разрушает в домашних припасах витамины. Герметично закрытые заготовки можно хранить при температуре от +5 до +20 градусов. Соления, не закрытые герметично, следует хранить при температуре от 0 до +8 градусов. Консервы, приготовленные с соблюдением всех технологий, могут храниться в течение двух лет и более.

Замораживание

Замороженный зеленый горошек

Зеленый горошек молочной зрелости.

Зеленый горошек заморозить проще всего. Но он обязательно должен быть молочной спелости. Вымыть и высушить стручки. Вынуть горошины из стручков и разложить по упаковкам или баночкам. Герметично закрыть упаковку и убрать в морозилку.

Суп или овощное рагу с таким горошком получаются замечательными. Можно заморозить горох и россыпью, а затем уже упаковать.

Замороженный сладкий перец

Стручки сладкого перца разного цвета.

Вымыть, обсушить и очистить от семян и плодоножек несколько мясистых стручков сладкого перца разного цвета. Разрезать их на 4 части и нарезать соломкой.

Разложить по пакетикам порции разноцветной смеси, выдавить воздух и тщательно завязать.

Замороженный сладкий перец можно добавлять в овощной суп, рагу, яичницу и даже в салат.

В горячие блюда его нужно класть, не размораживая, а для салата разморозить и слегка отжать лишнюю жидкость. Ее лучше не выливать, а использовать, например, добавив к тому же супу или рагу.

Замороженные помидоры для пиццы

Помидоры твердые и не очень сочные.

Взять твердые и не очень сочные плоды, отрезать верхнюю часть с плодоножкой, снять кожицу и острым ножом нарезать мякоть ломтиками.

Упаковать порциями, необходимыми для приготовления одной пиццы. Для других целей можно заморозить и целые помидоры.

Замороженная цветная капуста и брокколи

Кочан цветной капусты, примерно такое же количество брокколи.

При необходимости очистить всю капусту от верхних листьев, тщательно промыть, разделить на отдельные соцветия.

Опустить на 2–3 мин в кипящую подсоленную воду, остудить, дать обсохнуть и только после этого упаковать и замораживать.

Сухой замороженный укроп

Тщательно промыть укроп, обсушить его, чтобы зелень не была мокрой, иначе после размораживания она окажется склизкой, нарезать, сложить в полиэтиленовый пакет (в пакете должно оставаться достаточно воздуха) и убрать в холодильник замораживаться.

Укроп, замороженный а кубиках льда

Тщательно промыть укроп, мелко нарезать, выложить в формочки для льда, заполняя их примерно на треть, залить кипяченой или отфильтрованной водой и поставить в морозилку.

Такие кубики хорошо добавлять в суп или другие горячие блюда, где достаточно большое количество жидкости. Этот рецепт годится, если у вас большая морозильная камера.

Соленый укроп

Взять чистую стеклянную банку, сложить в нее нарезанный укроп, обильно пересыпая солью. Не бойтесь переборщить, даже если ваш укроп будет очень соленым – ничего страшного. Помните об этом при приготовлении блюда, которое будете им приправлять. Такая заготовка полезна при приготовлении и салатов, и супов, и других блюд.

Замороженная заготовка из огурцов

Крепкие грунтовые огурцы, зеленый лук, укроп, петрушка, молочная сыворотка или кислое молоко.

Огурцы вымыть, обсушить, мелко нарезать и смешать с нарезанными луком и зеленью. Уложить смесь в контейнер или пакет достаточно плотно, но не набивая, залить молочной сывороткой (для окрошки) или кислым молоком (для супа) и заморозить. Наливать жидкость, учитывая, что при заморозке овощей их объем увеличивается. Перед употреблением размораживать, не подогревая.

Квашение и мочение

Брусника «Проще не бывает»

Брусника, сахар, вода.

Промыть и перебрать бруснику. Засыпать ягоды в кастрюлю и залить охлажденной кипяченой водой. В воду нужно добавить сахар из расчета 2 ст. л. сахара на 1 л воды.

Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения (ни в коем случае не кипятить!). Горячую бруснику вместе с сиропом разложить по стеклянным банкам с винтовыми крышками (вода должна только покрывать ягоды). Охладить. Хранить в погребе или в холодильнике.

Брусника моченая «Пряное лето»

1 кг брусники.

Для заливки: на 2 стакана воды —300 г сахара, 1 бутон гвоздики, немного корицы.

Бруснику промыть в холодной воде, сложить в стерилизованные банки. Из сахара, воды и пряностей сварить в кастрюле сироп. Охладить его и залить в банки с брусникой. Закрыть банки пластмассовыми крышками.

Яблоки моченые в банках

Яблоки, сахар, вода.

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и немятые вымыть в холодной воде, уложить в трехлитровые банки. Заполнить банки доверху.

Придавить яблоки двумя деревянными палочками, сложенными крестообразно. Затем залить яблоки холодной кипяченой водой, всыпать в каждую банку 3 ст. ложки сахара. Соль не нужна.

Закрыть банки капроновыми крышками и поставить в холодное место.

Капуста квашеная с тмином

На 10 кг капусты: 1 кг моркови, 2 горсти соли, 2 горсти тмина (или укропного семени), 1 горсть сахара.

Нашинковать белокочанную капусту сорта «Слава» или «Колобок», сложить в глубокий эмалированный таз, посыпать солью и сахаром.

Хорошо перетереть, добавить крупно натертую ярко-красную морковь, перемешать, перетирая, до

появления сока. Всыпать тмин или укропное семя, как следует перемешать и начать набивать посуду для засолки – бочонок или эмалированное ведро.

На дно уложить целые листья капусты, чистые, без изъянов. Капусту следует укладывать максимально плотно, стараясь уложить ее горкой. Накрыть листьями и белой тканью. Сверху положить гнет.

Ведро или бочонок поставить в таз. Ежедневно нужно протыкать капусту палочкой до самого дна, чтобы уходил газ и сливать образующийся сок (он горький). Капуста будет готова к употреблению уже через 7-10 дней, так как тмин ускоряет квашение капусты.

Чеснок квашеный «В рубашке»

Головки чеснока со стрелками.

Маринад: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли, 5 *ст. ложек 9 % – го уксуса.*

Стрелки и головки чеснока тщательно промыть. Стрелки нарезать кусочками длиной 10 см.

Головки чеснока очистить от корешков и покровных чешуек, сохранив лишь «нательную рубашку» – тонкую кожицу, непосредственно прилегающую к зубчикам (чеснок в рубашке лучше сохранит свой аромат). Подготовленные стрелки и головки чеснока на 2 мин опустить сначала в кипящую воду, затем сразу же охладить под струей холодной воды. Дать воде стечь, чеснок плотно уложить в кастрюлю, прослаивая головки чеснока стрелками.

Залить процеженным охлажденным маринадом так, чтобы он покрывал чеснок. Накрыть кастрюлю чистой холщовой или марлевой салфеткой. На салфетку положить деревянный кружок или керамическую тарелку, сверху – гнет.

При комнатной температуре держать чеснок 8-10 дней, затем убрать в прохладное помещение.

Свекла моченая с яблоками

3 свеклы, четверть корня хрена, 10 яблок, 2 головки чеснока.
Для заливки: на 1 л кипяченой воды -1 ч. ложка соли.

Свеклу и корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Яблоки тщательно вымыть.

Свеклу и яблоки уложить слоями (первый слой – яблоки, второй – свекла и т. д.). В каждый слой добавить несколько зубчиков очищенного чеснока и кусочков хрена. Все залить прохладной соленой водой и оставить в комнате.

Через 2–3 суток убрать свеклу в холодильник. Блюдо будет готово через 6–7 дней.

Овощная закуска

На пол-литровую банку: 160 г баклажанов, 160 г перца, 50 г лука, 200 г помидоров, 50 мл растительного масла.

Для соуса: на пол-литровую банку– 200 г томатной массы, 5 г сахара, 6 г соли.

Баклажаны и перец тщательно промыть. Баклажаны нарезать кружочками, а перец продольными кусками. Репчатый лук нарезать кружочками толщиной 4–5 мм.

Нарезанные овощи по отдельности поджарить на растительном масле, затем смешать, положить в чистые пол-литровые банки и залить томатным соусом.

Подготовленные банки с овощами стерилизовать в течение часа.

Быстрые соленья

Огурцы «Соленые в тыкве»

Тыква, огурцы.
Для рассола: на 1 л воды – 1,5 ст. ложки соли.

Выбрать плотную круглую тыкву. Вскрыть ее, вырезав круг около плодоножки (круг впоследствии будет служить крышкой). Вынуть из тыквы содержимое и плотно уложить внутрь маленькие упругие огурчики. Заполнить тыкву с огурцами рассолом, накрыть отверстие тыквенной крышкой и пришпилить ее зубочистками. Опустить тыкву в бочку с огурцами, засоленными обычным способом.

«Надежные» огурчики

Огурцы, укроп, листья хрена, сельдерей, смородина, мята, ветка укропа с зелеными семенами.

Для рассола: на 1 л воды —3 ст. ложки соли (без верха), 4 ч. ложки сахара, несколько долек очищенного чеснока, немного хрена.

Большую часть зелени и специй положить на дно банки, остатки – сверху. Банку заполнить огурцами, залить кипятком из чайника (лить в середину банки). Оставить на 5 минут.

Затем эту воду вылить, еще раз вскипятить и залить ею огурцы.

На третий раз положить в воду соль, сахар, чеснок и хрен, довести до кипения, залить рассол в банки, сразу же закатать их горячими крышками, перевернуть и дать постоять до охлаждения.

Огурцы «Мятные»

На трехлитровую банку: 3 стручка сладкого перца, 6 средних зубчиков чеснока, 2–3 листа хрена, 1 небольшой пучок укропа, 9 листочков мяты, 9 листьев вишни, 9 листьев черной смородины, половинка стручка горького перца, 3 маленьких лавровых листа.

Рассол: 2 ст. ложки соли на 1 л воды.

Огурцы промыть и замочить в холодной воде на 4–6 ч, после чего снова промыть. Чеснок мелко нарезать.

На дно предварительно подготовленных банок уложить Уз всех специй и 1 нарезанный кольцами стручок сладкого перца. Затем банку до половины заполнить огурцами и выложить на огурцы еще $^1/_3$ всех специй и 1 нарезанный кольцами стручок сладкого перца. Наполнить банку огурцами доверху, уложить сверху оставшиеся специи и нарезанный кольцами последний стручок сладкого перца и залить банку профильтрованным кипящим рассолом. Пастеризовать в горячей, но не кипящей воде около 20 мин.

Затем банку закатать и быстро охладить в прохладной воде.

Огурцы «С сосновым ароматом»

Огурцы, веточки сосны.
Рассол: 1 л яблочного сока, 2 ст. ложки соли (без верха).

Огурцы бланшировать, уложить в трехлитровую банку. Затем туда же положить три веточки сосны длиной 7-10 см (берите самые нежные кончики).

Трехкратно залить кипящим рассолом. После третьей заливки закатать.

Томаты «Пожар в желудке»

Помидоры средней зрелости и перезрелые, 2 шт. среднего размера сладких перчика, по четверти стакана измельченных чеснока и хрена.

Рассол: 2,5 л томатного пюре, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.

Перезрелые томаты измять в кастрюле и довести до кипения. Когда томатное пюре станет мягким, протереть его через сито, добавить соль, сахар, размешать и снова поставить на огонь.

Когда закипит, всыпать в смесь мелко нарезанный чеснок и корень хрена, а также сладкий перец, пропущенный через мясорубку. Горячим пюре залить уложенные в банки крепкие помидоры и стерилизовать 20 мин (трехлитровую банку).

Хранить в холодном месте.

Томаты «Лимонный аромат»

Помидоры, укроп, листья черной смородины, 2–3 зубчика чеснока, веточка лимонника, подсолнечное масло.

Рассол: на 1 л воды —2 ст. ложки соли (без верха).

Помидоры уложить в банки, пересыпав специями, и залить холодным рассолом. Прикрыть банки крышками и оставить в комнате на трое суток для молочного брожения.

Перед тем как ставить банки на хранение, залить в каждую прокипяченное охлажденное подсолнечное масло слоем в 1,5–2 см.

Слойка томатная

Помидоры, морковь, 4–5 зубчиков чеснока, по 3 листа черной смородины и вишни, укроп, хрен.

Рассол: на 1,2 л воды —2 спичечных коробка соли.

На дно банки уложить чеснок, хрен и укроп, затем два слоя помидоров. На помидоры уложить слой протертой моркови (примерно 3 штуки), затем – слой из листьев черной смородины и вишни.

Далее – повторяем: два-три слоя помидоров, протертая морковь и листья смородины и вишни.

Сверху положить в банку 2 зонтика укропа, залить все холодным рассолом и убрать в погреб. Так же можно солить огурцы, только без моркови.

Редисочко «душистая»

Редис, лавровый лист, чеснок, листья смородины и хрена, душистый перец.

Рассол: на 1 л воды – 2 ст. ложки соли.

Редис вымыть, обрезать хвостики, плотно уложить в стерилизованные банки. В каждую банку добавить лавровый лист, 4 зубчика чеснока, лист смородины и хрена, перец душистый.

Залить редис холодным рассолом и оставить банки на 2–3 дня при комнатной температуре. Затем закрыть крышками и поставить в холодильник.

Капуста-скороспелка «Моя сладость»

На трехлитровую банку: капуста, 2–3 моркови, 3 ст. ложки соли, 1 л воды, 200 г сахара.

Банку заполнить порезанной не слишком мелко, но и не крупно капустой вперемежку с натертой на крупной терке морковью. Высыпать прямо на капусту соль, залить банку с капустой кипяченой водой комнатной температуры. Накрыть банку салфеткой или тканью и оставить в тепле, чтобы капуста начала заквашиваться.

Примерно через 3 дня капуста дойдет до готовности, тогда рассол нужно будет слить, капусту выложить в таз и перемешать с сахаром.

Подслащенную капусту переложить в банку с широким горлом (чтобы удобнее было доставать), накрыть стеклянной крышкой (не закрывать герметично) и поставить в холодильник.

Салат «Долгоиграющий» в трех видох

1-й вариант: 3 кг баклажанов, 125 г чеснока, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 3 болгарских перца средних размеров, 1 большой пучок зелени (укроп, петрушка, базилик), 0,5 л подсолнечного масла.

2-й вариант: 2 кг баклажанов и 1 кг белокочанной капусты, все остальные ингредиенты те же.

3-й вариант: 1 кг баклажанов, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, все остальные ингредиенты те же.

Заливка: на $^1/_2$ стакана воды —2 ст. ложки уксусной эссенции.

Баклажаны наколоть вилкой и варить 5 мин в соленом кипятке.

Вынуть из отвара, нарезать дольками. Когда баклажаны остынут, слегка их отжать и переложить в кастрюлю. Добавить рубленый (не давленый!) чеснок, нарезанный полукольцами лук, тертую морковь, нашинкованный соломкой перец и измельченную зелень (добавить белокочанную капусту и зеленые помидоры – второй и третий варианты салата соответственно).

Залить горячей заливкой, добавить масло, перемешать и поставить в холодильник. Через 3 дня салат готов к употреблению.

Огурцы малосольные «На белом хлебе»

2 кг огурцов, 200 г белого хлеба.
Рассол: 1,5 л воды, 2,5 ст. ложки соли.

Огурцы вымыть. Уложить на дно банки хлеб. На хлеб плотно поставить огурцы.

Залить горячим рассолом так, чтобы он полностью покрыл огурцы. Сверху положить гнет.

Через 2–3 дня огурцы можно есть.

Голубцы «Закусочные»

1 кочан капусты, 5–7 шт. моркови, 1 горсть очищенных долек чеснока, 1 ст. ложка соли.

Рассол: 1 ст. ложка соли на 1 л воды.

Капусту целиком опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой и дважды дать воде закипеть с перерывом на 10 мин. Вынуть кочан из воды, разобрать на листья.

Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком и завернуть в капустные листья в виде колбасок.

Сложить в глубокую посуду и залить кипящей заливкой. Через 2 дня закуска готова.

Помидоры «За 2 дня»

Помидоры, соль, чеснок.

Рассортировать помидоры по степени мягкости, мягкие прокрутить через мясорубку. На каждый литр получившегося пюре добавить 2 ст. ложки соли, 5 долек чеснока.

Наполнить банки четвертинками крепких помидоров, залить их горячим томатным пюре. Когда остынет, поставить в холодильник. Через два дня можно есть.

Маринование с уксусом

Баклажаны слоеные

5 *кг баклажанов, 300 г чеснока, 10 шт. болгарского перца, 6–8 стручков горького перца, 20 мл столового уксуса, растительное масло.*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1 см. Хорошо посолить, дать стечь горькому соку. Чеснок, горький и сладкий перец очистить и пропустить через мясорубку. Добавить столовый уксус, немного посолить и проварить пюре в течение 10 мин. Баклажаны обжарить на растительном масле. Сложить в стерильные банки, прослаивая горячим чесночно-перечным пюре. Банки закатать и укутать.

Баклажаны по-татарски

2 кг баклажанов, 3 л томатного сока или помидоры, пропущенные через мясорубку, 12 стручков болгарского перца, 2–3 стручка горького перца, 40 мл растительного масла, 200 мл 9%-го уксуса (или 2 ст. ложки эссенции), 4 зубчика чеснока, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Баклажаны нарезать кольцами, болгарские перцы очистить от семян и порезать соломкой. Томатный сок довести до кипения с солью, маслом, уксусом. Горький перец и чеснок прокрутить через мясорубку, добавить в закипающий томатный сок.

После закипания положить баклажаны и болгарский перец. Варить до готовности минут 25–30. Сразу же закатать.

Баклажаны с фасолью

3 кг баклажанов, 700-граммовая банка фасоли, 1 кг лука, 300 г чеснока, 5 стручков красного болгарского перца, горький перец по вкусу, зелень, 2 ст. ложки соли, $^1/_3$ стакана уксуса, 100 мл растительного масла.

Баклажаны проварить 5–7 мин и положить под гнет. Остудить, порезать кубиками. Фасоль варить до готовности, остудить. Лук, болгарский перец, зелень, горький перец нарезать, чеснок измельчить.

Все овощи перемешать, добавить соль, уксус, подсолнечное масло и оставить на 6–7 ч. Готовый салат разложить по банкам. Пастеризовать 15–20 мин (для пол-литровых банок) и закатать.

Закуска «Осенняя»

2 кг бурых помидоров, 2 кг огурцов, 1 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-го уксуса, несколько столовых ложек сахара, соль по вкусу.

Овощи нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, всыпать сахар, влить масло, уксус, посолить. Кипятить 7-10 мин, помешивая. Горячий салат разложить в горячие банки, закатать крышками и укутать одеялом до остывания.

Перец «Красный партизан»

1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, зелень, растительное масло.

Для заливки: 1 кг помидоров, 1 ст. ложка соли, $^1/_3$ стакана сахара, 6 горошин черного перца.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Все обжарить на растительном масле, смешать с мелко нарезанной зеленью. Перец бланшировать в течение 10 мин, нафаршировать его луково-морковным фаршем.

Уложить в банки емкостью 0,6–1 л. Залить смесью из проваренных протертых помидоров со специями. Пастеризовать 600-граммовые банки -15 мин, литровые —20 мин. Закатать.

Лечо по-краснодарски

5 кг красного болгарского перца, 3 л томатного сока, 1 кг моркови, 1–2 стручка горького перца, 200 г сахара, 100–150 мл столового уксуса, 200 мл растительного масла, 3,5 ст. ложки соли, по 1 пучку петрушки и укропа, чеснок.

Перец разрезать вдоль на 4 части, морковь натереть на крупной терке, горький перец порезать. Все, кроме чеснока и зелени, уложить слоями в кастрюлю, залить томатным соком. Довести до кипения, варить 20 мин. Положить измельченный чеснок, варить еще 10 мин. Незадолго до окончания варки добавить измельченную зелень. Сложить лечо в прокипяченные банки. Закатать.

Свекольник «Зимний»

1 кг помидоров, по 0,5 кг свеклы, моркови и лука, 100 мл растительного масла, полстакана сахара, 2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка уксуса.

Лук нарезать кольцами, свеклу – кубиками, морковь натереть на крупной терке. Добавить масло и специи и тушить на медленном огне 15 мин. Перед тем как снять с огня, добавить уксус. Разложить свекольник по стерильным банкам. Пастеризовать и закатать.

Кубики из баклажанов

1 кг баклажанов, чеснок, петрушка.

Для маринада: 2,5 л воды, 7 лавровых листов, половинка горького перца, душистый перец, 100 г соли, 100 мл 9%-го уксуса.

Баклажаны порезать кубиками примерно по 2–3 см и положить их в кипящий маринад. Варить минуты 2–3. Вынуть шумовкой, положить в стерилизованные банки, пересыпать измельченными чесноком и петрушкой. Залить маринадом, в котором варились баклажаны. Банки прикрыть крышками и поставить стерилизовать (с момента закипания минут 15–20). Закатать.

Перед употреблением посыпать баклажаны мелко нарезанным луком и полить растительным маслом.

Грибочки «Как свежие»

Грибы, соль, столовый уксус.

Для заливки: на каждую пол-литровую банку —100 мл воды и 3 ч. ложки столового уксуса.

Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде (4 ч. ложки соли на литр воды). Переложить отваренные грибы в банки, добавить заливку, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать 20 мин. Затем закупорить и охладить.

Такие грибы готовятся с незначительным содержанием уксуса, чтобы в зимнее время их можно было использовать как свежие.

Моховики в томатном соусе

На 1 кг грибов (моховики, белые, маслята, рыжики, лисички, шампиньоны): 0,5 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 150 г томатной пасты, 200 мл воды, 4 лавровых листа, 2,5 ст. ложки уксуса.

Раствор для варки: на 1 л воды – $^2/_3$ ст. ложки соли и 0,5 ч. ложки лимонной кислоты.

Грибы очистить, промыть, отварить в растворе соли и лимонной кислоты, снимая пену.

Как только грибы осядут на дно, отвар слить, а проваренные грибы потушить в подсоленном растительном масле до мягкости, добавить сахар, томатную пасту и воду, лавровый лист, уксус и оставшуюся соль. Вместо томатной пасты можно взять свежие помидоры и уварить их примерно на две трети.

Заполнить грибной массой приготовленные пол-литровые банки примерно на 0,5 см ниже верха горлышка, накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой водой и стерилизовать при слабом кипении 30 мин. Затем немедленно закатать.

«Шляпки – отдельно, ножки – отдельно»

Грибы, соль, лимонная кислота, корица, гвоздика, лавровый лист, душистый перец, чеснок, укроп, уксусная эссенция.

Шляпки и ножки варить отдельно (ножки дольше варятся).

Воду довести до кипения (на ведро нарезанных грибов – 3 л воды), посолить, через 10 мин добавить лимонную кислоту (на кончике ножа).

Опустить в кипящую воду подготовленные грибы, варить, помешивая и снимая пену. Как только грибы опустятся на дно, добавить пряности. Варить еще 20–30 мин. В конце варки добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции.

Разложить по банкам, стерилизовать и немедленно закатать.

Кабачки с мятой

На 0,5-литровую банку: 1 кусочек листа хрена, несколько листочков сельдерея и петрушки, 5 листочков мяты, 2 зубчика чеснока (нарезанных), 1 лавровый лист, 1 кусочек горького перца, несколько горошин черного перца.

Для маринада: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки 70 %-го уксуса.

Специи и зелень уложить на дно подготовленных банок. Сверху положить нарезанные кружочками кабачки. В кипящей воде растворить соль, профильтровать рассол и залить им кабачки. Накрыть банки с кабачками крышками и пастеризовать в горячей, но не кипящей воде (пол-литровые банки нужно пастеризовать 8 мин, литровые – 10 мин). В пастеризованные банки добавить уксус, долить доверху рассол, закатать и охладить.

Кабачки «Под гнетом»

Кабачки нарезать кубиками, переложить в таз, добавить сахар, томатную пасту, измельченный чеснок, растительное масло и уксус. Все перемешать. Положить на 12 ч под гнет.

Затем варить в тазу в течение 30 мин после закипания, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Капуста «по-венски»

На ведро нашинкованной капусты: 2 очень большие красные моркови, 4 яблока, 1 головка чеснока.

Для маринада: на 1 л воды – 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли (с верхом), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка уксусной эссенции.

Нашинкованную капусту, крупно натертую морковь, четвертинки яблок, порезанные кусочками зубчики чеснока смешать, уплотнить и залить кипящим маринадом (он должен покрыть капусту).

Положить легкий гнет, сутки держать в тепле, затем поставить в холод, чтобы капуста не перекисла. Подавать на стол можно уже через сутки.

Консервированный болгарский перец

Перец промыть, удалить семена и разрезать на четыре части.

Приготовить маринад: в кастрюле соединить подсолнечное масло, уксус, сахар, соль и воду.

Вскипятить маринад. Всыпать в него подготовленный перец и варить 10 мин, периодически помешивая. Готовый перец разложить в стерильные банки и сверху залить оставшимся маринадом.

Банки укупорить, перевернуть вниз горлышком и укутать под «шубу». Не трогать банки до полного остывания (примерно сутки).

Перец маринованный «Ароматный»

3 кг очищенного от семян сладкого перца, 1,5 стакана сахара, 1,2 л воды, 2 ст. ложки с горкой крупной соли, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9%-го уксуса, 3 большие головки чеснока, 1 пучок свежей зелени петрушки.

Сладкий перец очистить от семян, промыть и произвольно нарезать.

Приготовить маринад: соединить воду, подсолнечное масло, уксус, сахар и соль.

Маринад довести до кипения. Опустить в него нарезанный перец и варить 5 мин.

Чеснок очистить, промыть и нарезать небольшими пластинками. Зелень петрушки очень хорошо промыть, обсушить и мелко нарезать.

Банки простерилизовать. На дно каждой банки положить нарезанную зелень петрушки и пластинки чеснока. Отваренный перец горячим разложить по банкам, сверху залить маринадом. Банки закатать, перевернуть и тепло укутать. Оставить до полного остывания.

Болгарский перец в томатной заливке

4 кг сладкого перца, 1,5 л томатного сока, 200 мл подсолнечного масла, 100 мл 9%-го уксуса, 100 г сахара, 1 ст. ложка с горкой крупной соли.

Перец вымыть, очистить от семян и еще раз промыть. Порезать крупными кусками.

Приготовить маринад: в кастрюле соединить томатный сок, подсолнечное масло, соль и сахарный песок, тщательно перемешать.

Маринад довести до кипения, помешивая. После закипания убавить огонь и засыпать нарезанный перец. Затем понемногу влить, помешивая, уксус. Варить перец 15 мин, выложить в подготовленные стерилизованные банки (крышки предварительно прокипятить в течение нескольких минут) и закатать без стерилизации. Банки перевернуть вверх дном и поместить под теплую «шубу» до полного остывания.

Сладкий маринованный перец без стерилизации

Сладкий болгарский перец (сколько войдет в банки). Для маринада: на 1 л воды – 1 ст. ложка с горкой крупной соли, 1 ст. ложка без горки сахара, 2 ст. ложки 9 %-го уксуса.

Перец тщательно вымыть, очистить от семян и еще раз промыть. Банки тщательно вымыть с содой, ошпарить кипятком и просушить в духовом шкафу. На дно каждой банки положить 7-10 горошин черного перца. Подготовленным сладким перцем плотно наполнить банки. Если вы не любите целые стручки – их можно нарезать.

В кастрюле соединить питьевую воду, соль, сахар и уксус. Довести до кипения. Кипящим маринадом залить перец в банках, дать настояться 10 мин. Затем аккуратно слить маринад в кастрюлю, снова довести до кипения и вновь залить им банки. Банки сразу же закрыть, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованный болгарский (сладкий) перец

На 4 банки по 0,7 л: 3 кг сладкого мясистого перца разного цвета, 250 мл 9%-го уксуса, 1 стакан сахара, 4 ст. ложки (с горкой) крупной соли, 1 горсть гвоздики, 400 мл растительного масла.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и нарезать кружочками.

В кастрюле смешать растительное масло, сахарный песок, соль, уксус и довести до кипения. Как только маринад закипит, сразу всыпать в него нарезанный сладкий перец, вновь довести до кипения и варить 10 мин.

Банки тщательно подготовить, крышки прокипятить 2–3 мин (при закрутке или закатке крышки должны быть горячими). На дно каждой подготовленной банки

положить по 2–3 (кто как любит, можно больше) бутона гвоздики, плотно заполнить банки горячим вареным перцем, залить банки маринадом.

Банки сразу же закатать (без стерилизации), перевернуть вверх дном, укутать в теплое одеяло или плед и не трогать двое суток (до полного остывания).

Маринованный болгарский перец в медовой заливке

На 3–3,5 л: 3 кг сладкого болгарского перца, 200 мл 9%-го уксуса, 250 мл растительного масла, 500 мл воды, 4 ст. ложки любого натурального меда, 1 ст. ложка сахара, 1 большая головка чеснока, 1 ст. ложка крупной соли, 10 горошин черного перца, 2–3 больших лавровых листа.

Перец вымыть, очистить от семян, разрезать на четыре части или кружками. Соединить в кастрюле растительное масло, уксус, воду, мед, сахар, соль, лавровый лист и перец и довести до кипения. Чеснок нарезать тонкими пластинками. В кипящий маринад добавить нарезанный сладкий перец и чеснок, варить 10 мин и горячим разложить в заранее приготовленные стерильные банки.

Доверху долить маринад. Банки закатать, перевернуть и укутать в тепло. Не трогать банки в течение суток.

Капуста «Пилютка»

1,5–2 кочана белокочанной капусты, 1 крупная свекла, 3 стручка горького перца, 2 головки чеснока.

Для рассола: на 3 л воды – 6 ст. ложек соли, 300 г сахара, 15 лавровых листов, 15–20 горошин душистого перца, 250 мл 9%-го уксуса.

Очистить и порезать чеснок. Почистить горький перец и, удалив из него сердцевину (ее можно оставить для особых любителей острых блюд и ощущений), разрезать вдоль на две части, затем поперек маленькими узкими полосками. Полученную нарезку чеснока и перца смешать. Свеклу вымыть, очистить и нарезать в сыром виде кубиками размером около 1 см, варить не надо. Капусту очистить от верхних листьев, нарезать крупными кусками.

Выложить в приготовленное ведро или большую кастрюлю первый слой капусты. Куски укладывать достаточно плотно, но оставляя место, чтобы обеспечить лучшую проходимость рассола. Первый уложенный слой капусты посыпать сверху нарезкой чеснока, перца и кубиками свеклы. Последующие слои засыпать гуще, чем первый – при засыпании следующих слоев часть нарезки провалится вниз. Выложить остальную капусту. В ведре получится три слоя, в кастрюле обычно два. Верхний слой не должен сильно выступать из тары, лучше чуть ниже краев.

Приготовить рассол: вскипятить воду, добавить соль и сахар, затем лавровый лист и душистый перец. Варить не надо – достаточно растворить соль и сахар. Слегка остудить и добавить уксус. Залить рассолом приготовленную капусту.

Поставить капусту в укромное место с комнатной температурой под гнет на 4 дня. Желательно ведро (кастрюлю) дополнительно поместить в широкий поддон или таз, так как по мере погружения капусты рассол может вытекать через край.

Через 4 дня капуста готова. При этом каждый кусок капусты полностью равномерно окрашен (в середине тоже). После этого с каждым днем в тепле рассол густеет (его придется споласкивать водой), а капуста становится острее. Чтобы этого избежать, надо поставить ведро (кастрюлю) на холод или переложить куски в более удобную емкость и убрать в холодильник.

Перед подачей на стол нарезать капусту удобными кусками, полить постным маслом, присыпать луком и зеленью.

Баклажаны «По-грузински»

10 кг баклажанов, по 1 пучку зелени (петрушка, кинза, базилик, сельдерей), 0,5 л подсолнечного масла, 500 мл 9%-го уксуса, 0,5 кг зубчиков чеснока, 3–5 стручков горького перца, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг моркови, 200 г сахара, 2–3 ст. ложки соли.

Помыть баклажаны, разрезать на четыре части – пополам вдоль и поперек.

Опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить на медленном огне 3–5 мин до полуготовности. Откинуть на сито, дать стечь и остыть.

Перец и чеснок мелко порезать или прокрутить в мясорубке. Мелко нарезать зелень. Смешать чеснок, перец и зелень и слегка перетереть с солью.

Лук нарезать кольцами, а морковь – соломкой. Взять две четвертинки баклажанов, нафаршировать смесью из чеснока, перца и зелени, сложить вместе и опустить в стеклянную или эмалированную посуду. Аналогично поступить с остальными кусочками баклажанов. Выложенные послойно фаршированные баклажаны пересыпать морковью и луком.

Приготовить заправку: смешать уксус, растительное масло, сахар и соль. Залить заправкой баклажаны и поставить под гнет на 3 дня в прохладное место.

Через 3 дня разложить по банкам, закрыть пластмассовыми крышками, разогретыми на пару, и убрать в погреб или холодильник. Крышки использовать специальные пластмассовые для консервации. Баклажаны готовы уже через две недели.

Цветная капуста в томатной заливке

2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров, 1–2 головки чеснока, 200 г сладкого перца, 200 г зелени петрушки, 2 ст. ложки соли, 100 г сахара, 100 мл 9% – го уксуса, 100 мл растительного масла.

Кочан капусты разделить на соцветия и бланшировать 5 мин в кипящей подсоленной воде. Помидоры, перец и чеснок очистить и пропустить через мясорубку. Полученную смесь вылить в кастрюлю, добавить соль, сахар, масло и нагреть до кипения. Когда смесь закипит, опустить в нее соцветия капусты и мелко нарезанную зелень. Варить на медленном огне 10–15 мин. В конце варки влить в кастрюлю уксус и снять с огня. Горячую смесь разлить по подогретым банкам и сразу закатать. Перевернуть банки и накрыть для самостерилизации.

Закуска «осенняя»

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг айвы, 1 кг сладкого перца, 200 г чеснока, по 2 пучка укропа и петрушки, 1 стручок горького перца – по желанию.

Для маринада: 400 мл растительного масла, 150 г сахара, 100 мл уксуса, 60 г соли.

Баклажаны и сладкий перец вымыть, очистить, нарезать вдоль на 4 части и еще раз поперек. Айву вымыть, очистить от семечек, нарезать на дольки вдоль, затем поперек на 3–5 частей. Мелко порезать зелень. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку.

Приготовить смесь из растительного масла, уксуса, сахара и соли. В кипящий маринад опустить овощи, все хорошо перемешать и варить в течение 50–60 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Баклажаны, маринованные по-грузински с грецкими орехами, чесноком и мятой

3 кг баклажанов, 200 г очищенных грецких орехов, 200 г чеснока, 1 ч. ложка сушеной мяты, 10 ст. ложек подсолнечного масла, 3 ст. ложки уксусной эссенции, 15 горошин черного перца. Для маринада: 2 л воды, 80 г соли, 80 г сахара.

Баклажаны помыть, обрезать с обеих сторон, разрезать вдоль, но не насквозь. Отварить в подсоленной воде. Горячую воду слить, залить холодной водой и затем дать стечь. Очистить баклажаны от мякоти. Пустые баклажаны отложить в сторонку.

Обжарить мякоть в 4 ст. ложках подсолнечного масла, добавить туда прокрученные на мясорубке чеснок и грецкие орехи, сушеную мяту, все перемешать. Начинить баклажаны этой смесью.

Уложить баклажаны в полуторалитровые банки, сверху в каждую банку положить несколько горошин черного перца, по 2 ст. ложки подсолнечного масла и по 1 ст. ложке (не до краев) уксусной эссенции.

Вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар. Приготовленным маринадом залить банки. Стерилизовать банки по 40 мин. Закатать, перевернуть и укутать до их полного остывания.

Малосольные огурчики с водкой

На трехлитровую банку: 1,5–2 кг огурчиков с грядки, листья смородины, хрена, веточки укропа, чеснок.

Для рассола: 1,5 л воды, 3 ст. ложки соли, 2 ст. ложки водки, 2 ст. ложки 9 % – го уксуса.

Замочить огурцы в холодной воде на 3 ч. В трехлитровую банку заложить специи – листья хрена и смородины, укроп и чеснок. Уложить вымоченные огурчики.

Приготовить рассол: соленую воду довести до кипения, снять с огня, сразу же добавить уксус и водку.

Залить горячим рассолом огурцы, накрыть банку марлей, оставить настояться в течение 12 ч. Закрыть ошпаренной кипятком капроновой крышкой и убрать банку в темное место. Есть можно сразу.

Салат «12 негритят»

12 баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 головка чеснока, 4 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 2 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.

Баклажаны помыть, срезать плодоножки, наколоть вилкой в 4–5 местах. На дно кастрюли налить растительное масло, вертикально поставить баклажаны.

Сладкий перец помыть, очистить от семян и разрезать вдоль пополам. Поместить перцы вертикально между баклажанами. Сверху выложить вымытые и разрезанные пополам помидоры, засыпать солью и сахаром. Поставить кастрюлю на несильный огонь и, когда начнет подниматься пар, засечь время.

Через 25 мин выключить (если баклажаны все еще твердые, то можно подержать кастрюлю на огне еще минут 15), дать массе немного остыть и разложить по банкам, чередуя овощи и соблюдая примерно одинаковые пропорции.

В кастрюлю с оставшимся маслом добавить чеснок, лавровый лист, горошек и уксус и прокипятить 5 мин. Залить банки с овощами приготовленным маринадом, закатать и поставить остывать под «шубу».

Маринование без уксуса

Кабачки в красном перце

На 5 литровых банок: 2 кг молодых кабачков или патиссонов, 2 кг сладкого красного перца, 500 г репчатого лука, 2 пучка укропа, 2 ст. ложки тертой лимонной цедры, 150 мл растительного масла, соль по вкусу.

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук кольцами, укроп мелко нарубить. В стерильные банки уложить слоями кабачки, перец, лук, пересыпать укропом и тертой лимонной цедрой. Салат посолить, добавить в каждую банку растительное масло.

Банки накрыть крышками и поставить стерилизоваться в кипящую воду на 5–7 мин. Затем закатать. Хранить в прохладном месте.

«Дары осени»

5 баклажанов, 5 среднего размера помидоров, 5 стручков сладких болгарских перцев, 100 мл подсолнечного масла, 4–5 зубчиков чеснока, соль и сахар, острый красный перец по вкусу, 3 луковицы, 0,5 чайной ложки кориандра.

Все овощи нарезать любыми кусочками, но не слишком мелко. В казанок налить подсолнечное масло. Добавить все специи, кроме чеснока, аккуратно перемешать.

Высыпать нарезанные овощи в казанок. Закрыть крышкой и поставить на медленный огонь тушиться. Минут через 15 открыть, аккуратно перевернуть овощи лопаткой, добавить специй по вкусу. Мелко нарезать чеснок, высыпать в казанок поверх овощей. Снова закрыть крышку и тушить еще минут 20. Затем выключить огонь и охладить.

Закатать салат в стерилизованные банки, перевернуть их до полного остывания.

Консервированные «синенькие» и болгарский перчик

10 кг баклажанов, 5 кг сладкого перца, 3 пучка петрушки, 4 головки чеснока, соль, растительное масло для обжарки.

Баклажаны вымыть, отделить хвостики и поврежденные части, нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить на 30 мин, пока не уйдет горечь.

Стручки сладкого перца нарезать колечками и обжарить в масле до золотистого цвета. Готовый перец вынуть, а на сковороде обжарить промытые и отжатые от лишней влаги баклажаны. Измельчить чеснок, мелко нарезать зелень.

В стерилизованные банки укладываем слоями: баклажаны 2 см, колечки перца 1 см, немного чеснока, зелени и опять баклажаны, перец, зелень – так до верха.

Закрыть банки крышками, стерилизовать литровые банки 1 ч, а пол-литровые минут 45.

Быстрые малосольные огурчики

1 кг грунтовых огурцов, 1,5 ст. ложки соли, листья смородины, хрена, веточки укропа, петрушки, любистка, крупно нарезанный чеснок, 1 морковь, несколько горошин черного перца, 1 л воды.

Растворить в кипятке соль крупного помола из расчета 1,5 ст. ложки на 1 л воды. На дно эмалированной емкости положить листья смородины, хрена, веточки укропа, петрушки, любистка. Добавить порезанный чеснок, морковь, несколько горошин перца.

Положить огурцы и залить рассолом. Когда рассол остынет, огурцы готовы.

Огурцы капустные

Капуста, огурцы, укроп, чеснок.

Для маринада: на 1 л воды —50 г соли, 50 г сахара, 300 мл яблочного сока.

Отварить капустные листья, как для голубцов. Молодые небольшие огурчики обдать кипятком и сразу же опустить в ледяную воду. Завернуть огурчики в капустные листья и сложить в трехлитровые банки, перекладывая веточками укропа и зубчиками чеснока. Залить банки кипящим маринадом.

Через 5 мин слить. Повторить заливку еще 2 раза. Закатать и укутать.

Огурчики с красной смородиной

Огурцы, листья хрена, укроп, петрушка, кисти с ягодами красной смородины.

Заливка: на 1 л воды —2 ст. ложки соли.

На дно литровой банки уложить зелень, затем положить огурцы, заполнить пространство между ними кистями красной смородины, залить горячей заливкой. Стерилизовать банки 10 мин, закатать.

Ассорти «Брусничное»

Помидоры, огурцы, укроп, листья хрена и черной смородины, ягоды брусники.

Рассол: 3 л воды —3 ст. ложки соли, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан брусники (или красной смородины).

На дно трехлитровой банки уложить зелень, затем вперемежку огурцы и помидоры, пересыпая их ягодами брусники.

На несколько минут залить банки кипятком, затем слить его и залить банки горячим рассолом (вскипятить воду с солью, сахаром и ягодами, после чего процедить, а вареные ягоды удалить). Банки закатать.

Томаты с крыжовником

Томаты, ягоды крыжовника.
Заливка: 1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара.

Наколоть ягоды крыжовника и пересыпать ими бланшированные томаты. Смесь уложить в банки и трехкратно залить кипящим рассолом. Закатать.

Помидорки в сливах

Заливка: 1 л воды, 0,5 стакана сахара и 0,5 ст. ложки соли.

Помидоры и сливы взять в равных количествах, вымыть, уложить в банку (помидоры предварительно наколоть вилкой). Заливку довести до кипения и трехкратно залить ею банки. После третьей заливки банки закатать.

Томаты «Наше вам с кисточкой!»

На трехлитровую банку помидоров: 1 сладкий перец, 1 горький перец, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листочков черной смородины, 4 листочка вишни, 10 горошин черного перца, 1 лист хрена, укроп, петрушка, по 1 ст. ложке сахара и соли, 1 кисть винограда.

В стерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 мин. Слить воду, прокипятить и снова залить помидоры. Закатать крышкой и убрать «под шубу» на сутки.

Баклажаны в томатном соусе

Баклажаны, чеснок, лавровый лист, перец горошкам.

Для заливки: на 1 л томатного сока – 1 ст. ложка соли с верхом.

Испечь баклажаны в духовке, почистить от кожуры и уложить в стерильные стеклянные банки, на дно которых нужно положить чеснок, лавровый лист и перец горошком. Залить банки с баклажанами соленым томатным соком и стерилизовать 10 мин.

Кабачки «Почти свежие»

Кабачки, крупная соль.

Нарезать кабачки кусочками и оставить на 1,5 ч, чтобы они дали сок. На дно банки насыпать слой соли.

Затем примерно до половины наполнить банку кабачками, покрыть слоем соли. Банки закрыть и хранить в прохладном месте. Перед употреблением кабачки несколько раз промыть в холодной кипяченой воде.

Капуста «Хрусткая» без уксуса

10 кг капусты, 0,5 кг моркови, 4 головки чеснока, укроп или тмин, зеленые или сушеные сельдерей или петрушка, половина стручка горького перца, 800 г сахара.

Для рассола: 400 г соли на 9 л воды.

Капусту нарезать крупными кусками без кочерыжек. Сложить в бачок, залить заливкой, придавить грузом и держать 4 дня при комнатной температуре. Через 4 дня капусту извлечь и порезать кусочками помельче. Рассол процедить, прокипятить и остудить. Снова уложить капусту в бачок, пересыпав смесью из натертой на крупной терке моркови, мелко порезанного чеснока, зелени и пряностей. Залить рассолом и еще на 2 дня поставить капусту под груз. Наконец вынуть кусочки капусты, обвалять в сахарном песке и переложить в трехлитровые банки.

Быстрые заправки и соусы для блюд

Заправка «Ароматы лета»

600 г помидоров, 800 г моркови, 600 г репчатого лука, 300 г болгарского перца, 300 г зелени укропа, 300 г зелени петрушки, 300 г соли.

Морковь и перец нарезать соломкой, лук кольцами, помидоры дольками. Зелень укропа и петрушки мелко порубить. Все соединить, добавить соль, тщательно перемешать, разложить по чистым банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Хранить в холодильнике, использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Домашний «антигриппин»

1 кг помидоров, 1 кг красного болгарского перца, 500 г репчатого лука, 250 г чеснока, 2 стручка горького перца, 1 ч. ложка уксусной эссенции, соль по вкусу.

Все овощи перекрутить через мясорубку, посолить и добавить уксусную эссенцию. Закрыть пластмассовыми крышками и хранить в холодильнике.

«Антигриппин» используется как приправа к борщам и «горлодер».

Борщевая заправка

2 кг помидоров, 1,5 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, растительное масло, соль, $^1/_2$ стакана давленого чеснока, лавровый лист, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, посолить, потушить в растительном масле до полуготовности. Перец нарезать соломкой, лук – кольцами, посолить и потушить в отдельной емкости. Помидоры провернуть через мясорубку, смешать с остальными овощами, посолить, подсластить, добавить давленый чеснок и тушить до готовности.

За 10 мин до конца добавить лавровый лист и уксус. Разложить заправку по банкам, закатать, перевернуть и убрать под шубу.

Заправка для зимней окрошки

500 г свежих огурцов, 200 г хрена, 300 г зелени укропа, 150 г соли.

Хрен натереть на мелкой терке. Зелень укропа мелко порезать. Огурцы натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, разложить по чистым стеклянным банкам.

Смесь хранить в банках под капроновой крышкой в холодильнике. Можно использовать и в окрошку, и в салаты – заготовка прекрасно хранится до нового урожая.

Витаминная заправка из крапивы

1 кг молодых побегов и листьев крапивы, 50–60 г соли.

Молоденькие побеги и листья крапивы вымыть, измельчить ножом и уложить в чистые сухие банки любой емкости. Укладывать послойно, пересыпая солью.

Всю зиму заготовку можно использовать в качестве витаминной добавки в супы и салаты. Хранить в холодильнике под пластмассовой крышкой.

Аджика «без варки»

4 кг красных помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 3 стручка перца чили, 200 г чеснока, 200 мл 9%-го уксуса, 2 ст. ложки соли крупного помола.

Помидоры вымыть и хорошенько обсушить. Болгарский перец очистить от плодоножек, вымыть и обсушить. Семечки из перца лучше не удалять – они придают аджике некую пикантность. Чеснок почистить, у перца чили срезать плодоножки. Для любителей особо жгучей аджики можно увеличить количество перца чили по своему усмотрению. Перекрутить в мясорубке помидоры, болгарский перец, перец чили и чеснок. Посолить и добавить уксус. Посуду с аджикой закрыть крышкой и оставить на 1 ч.

Подготовить банки и крышки – простерилизовать и обсушить.

Аджику перемешать, разложить по банкам и закатать. Хранить готовую аджику в прохладном месте, иначе банки могут взорваться.

Аджика с морковью и яблоками

5 кг спелых мясистых красных помидоров, 1 кг красного болгарского перца, 1 кг кисло-сладких яблок, 1 кг сочной сладкой моркови, 300 г чеснока, 5 крупных стручков жгучего перца, 150 г сахара, 4 ст. ложки крупной соли, 500 мл подсолнечного масла (нерафинированного).

Все овощи промыть и очистить. Яблоки очистить, удалить семена. Помидоры, болгарский перец, жгучий перец (вместе с семенами), яблоки, морковь и очищенный чеснок пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Полученную массу выложить в кастрюлю и поставить вариться. После закипания уменьшить огонь до тихого кипения и варить (периодически помешивая) 3 ч.

Затем добавить в аджику соль, сахарный песок и подсолнечное масло. Снова довести до кипения и варить еще 15 мин.

Готовую горячую аджику разложить в заранее подготовленные стерильные банки. Банки сразу закупорить, перевернуть и замотать в теплое одеяло. Оставить аджику в таком положении на одни сутки.

Аджика с томатной постой

20 стручков красного болгарского перца, 5 больших стручков жгучего перца, 300 г очищенных зубчиков чеснока, 2 больших пучка свежей зелени петрушки (петрушку заменять другой зеленью нельзя), 100 г сахара, 80–90 г крупной соли, 100 мл 9% – го уксуса, 400 мл рафинированного подсолнечного масла, 500 мл готовой томатной пасты без крахмала.

Овощи промыть и почистить. Жгучий перец от семян не очищать. Измельчить в блендере или на мясорубке перцы, чеснок и зелень петрушки. Полученную массу поместить в кастрюлю, добавить растительное масло, соль и сахарный песок, тщательно перемешать и вскипятить. Затем убавить кипение до минимума, добавить уксус и варить после закипания 20 мин. Добавить томатную пасту, размешать, довести до кипения и варить 5 мин. Горячую аджику разложить в стерильные банки и сразу закатать, перевернуть и утеплить.

Аджика «Чили»

2,5 кг спелых красных помидоров, 1 кг сладкой сочной моркови, 200 г очищенного чеснока, 2–3 ст. ложки красного молотого перца чили, 200 мл подсолнечного масла, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 200 г сахара, 3 ч. ложки с горкой крупной соли.

Овощи промыть. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Помидоры нарезать небольшими кубиками. Чеснок растереть. Соединить в кастрюле морковь, помидоры, соль, сахар, растительное масло, молотый красный перец и поставить на огонь. После закипания варить, периодически помешивая, на слабом огне около часа. За 5 мин до окончания варки добавить чеснок и уксусную эссенцию. Горячую аджику разложить в стерильные банки, укупорить, перевернуть вверх дном и утеплить одеялом. Оставить баночки до полного остывания.

Аджика с яблоками

3 кг болгарского перца (можно любого цвета), 3 кг спелых помидоров, 1,5 кг кислых яблок, 5 больших стручков горького перца, 300 г очищенного чеснока, 100 г сахара, 2 ст. ложки с горкой крупной соли, 200 мл растительного масла (лучше нерафинированного), 100 мл 9% – го уксуса.

Хорошо промыть помидоры, яблоки, перец. Удалить плодоножки и семена, а яблоки еще очистить от кожуры. Аккуратно промыть горький перец и удалить плодоножку (семена удалять не надо). Подготовленные продукты пропустить через мясорубку, добавить уксус, сахар, соль, подсолнечное масло, все перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 30 мин.

За пять минут до готовности добавить измельченный в блендере или мясорубке чеснок. Готовую горячую аджику разложить в заранее стерилизованные банки и сразу закатать. Банки с аджикой перевернуть вверх дном и укутать одеялом. Оставить остывать.

Аджика «Кубанская»

5 кг мясистых помидоров, 5 кг красного болгарского перца, 5 стручков красного горького перца, 500 г очищенного чеснока, $^1/_2$ стакана крупной соли, 200 мл 9%-го уксуса.

Все овощи вымыть, удалить семена у перца (кроме горького перца) и плодоножки, пропустить через мясорубку, добавить уксус и соль, перемешать, дать настояться 1–1,5 ч. Попробовать на вкус, возможно, добавить соли и уксуса. Стерилизованные банки нагреть в духовке и заполнить аджикой. Закатать, перевернуть и укутать.

Аджика «Пбхазская»

1 кг острого стручкового перца, 5 крупных головок чеснока, 250 г свежей зелени кинзы, 20 г свежей зелени укропа, 20 г свежего базилика (обязательно фиолетового), 1 ст. ложка семян кориандра, 200 г очищеных грецких орехов, соль добавлять по вкусу.

Работая с острым перцем, оденьте резиновые перчатки и будьте осторожны.

Стручки перца разрезать пополам, удалить семена и перегородки. Залить подготовленный перец водой и оставить вымачиваться на 3 ч. Каждый час воду менять.

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, зерна кориандра растолочь в ступке или измельчить в кофемолке. Все смешать и добавить крупную соль.

Стерилизованные банки хорошо нагреть в духовке и наполнить аджикой. Закатать, перевернуть и укутать.

Аджика с сюрпризом

5 кг спелых помидоров, 1 кг сладкой сочной моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца любого цвета, 5 больших головок чеснока, 4 зеленых яблока, 6 больших стручков жгучего перца, 1 большой пучок свежей зелени петрушки, 1,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка с горкой приправы хмели-сунели, 9 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки крупной соли, 3 ст. ложки сахара, 1,5 ст. ложки 9 %-го уксуса.

Все овощи промыть и очистить. У жгучего перца семена оставить.

Подготовленные помидоры, морковь, жгучий перец, лук, яблоки в кожуре, болгарский перец и петрушку пропустить через мясорубку. Добавить к перемолотой массе соль, сахарный песок, растительное масло и довести до кипения.

После закипания варить на слабом огне 1,5 ч, периодически помешивая. Затем добавить в аджику протертый чеснок, приправу хмели-сунели, черный молотый перец и уксус и варить еще 5 мин.

Горячую аджику разложить в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать.

Приправа к супам «лозиджан»

400 г чеснока, 100 мл растительного масла, 20 г красного молотого жгучего перца или 25 г черного молотого перца.

Очищенные зубчики чеснока пропустить через пресс (чесночницу) или растолочь в ступке. Растительное масло перекалить на сковороде, снять с огня, дать немного остыть. Добавить в масло толченый чеснок, тщательно перемешать и дать остыть.

Когда смесь охладится до комнатной температуры, добавить в нее перец, размешать и переложить в чистую сухую банку. Хранить приправу в плотно закрытой банке в холодильнике и добавлять к супам.

Хрен, консервированный с морковью и яблоками

Корни хрена, морковь и кислые яблоки (антоновка) взять в произвольной пропорции.

Для заливки: на 1 л воды – 80 г соли, 100 г сахара, 200 мл 9%-го уксуса.

Хрен замочить в холодной воде на 7–8 ч (после этого его будет легче натереть).

Хрен и морковь очистить и измельчить на крупной терке, у яблок удалить семена, мякоть нарезать ломтиками. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить уксус.

Смешать хрен, морковь и яблоки, наполнить смесью полулитровые банки и залить горячей заливкой. Банки закатать.

Приправа с хреном

1–2 кг помидоров, 100 г чеснока, 100 г хрена.

Помидоры помыть и нарезать ломтиками, чеснок и хрен очистить, пропустить все через мясорубку, разложить смесь по чистым сухим банкам, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Использовать смесь как приправу и как закуску, а также в качестве общеукрепляющего средства в холодное время года.

Гостям на удивление

Томаты диетические

Помидоры, болгарский перец, зелень петрушки и укропа.

Помидоры нарезать дольками, уложить их в пол-литровые банки, пересыпая кольцами сладкого перца, мелко нарезанной петрушкой и укропом. Несколько раз встряхнуть банки, чтобы побольше вместилось.

Ничем не заливать и не солить! Банки стерилизовать в течение 15 мин и закатать крышками. Перевернуть вверх дном до полного остывания.

Томаты «Лета аромат»

Полуспелые розовые помидоры, 100 г порошка сухой горчицы.

Ровненькие, розовые (не переспелые) помидоры промыть и высушить на солнце. Трехлитровую банку с крышкой простерилизовать (следить, чтобы не осталось влаги), на дно банки высыпать горчицу, аккуратно уложить помидоры доверху, не придавливая, и закатать крышкой.

Хранить в холодильнике либо в холодном помещении.

Свежие помидоры «Зимний сюрприз»

Полуспелые розовые помидоры, спирт.

В чистую стерильную банку положить плотные помидоры, в банку плеснуть 2 ст. ложки спирта, затем поджечь и встряхнуть банку несколько раз.

После этого банку закатать крышкой.

Ассорти «Пряное лето»

На трехлитровую банку: 5–6 груш, 5–8 слив, 2–3 мясистых болгарских перца, небольшие огурчики и некрупные бурые помидорчики, чеснок, специи по вкусу (перец горошком, гвоздика, лавровый лист), 10 вишневых листьев, 1 зонтик укропа, 1 лист хрена.

Заливка: 1,3 л воды, 2 ст. ложки соли с большой горкой, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

В стерильную банку уложить вперемешку специи, огурцы, помидоры, стручки перца, разрезанные на четвертинки, разрезанные пополам груши, целые сливы, чеснок. Груши лучше взять крепкие и чуть зеленоватые – будет вкуснее. Залить банку кипящей водой по горлышко и дать постоять 10–15 мин.

Воду слить в кастрюлю, всыпать соль, сахар и лимонную кислоту, снова довести до кипения. Залить полученный рассол в банку и закатать. Укутать на ночь.

Каперсы по-домашнему

Нераспустившиеся бутоны настурции.

Заливка: 1,3 л воды, 80 г соли, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Взять нераспустившиеся бутоны настурции (лучше настурции вьющейся – они крупнее), промыть, сложить в стерильные банки, залить кипящим рассолом. Стерилизовать литровые банки 15 мин. Закатать.

Огурцы, засоленные без рассола

10 кг огурцов, 3 кг соли, зелень укропа.

Огурцы не мыть, а хорошо протереть чистым сухим полотенцем. На дно посолочной тары насыпать слой соли толщиной 1 см. Вертикально, как можно плотнее, уложить огурцы, послойно пересыпая их мелко нарезанным укропом. Затем всыпать соль в таком количестве, чтобы она заполнила пустоты между плодами и все свободное пространство над ними. Для лучшего оседания соли тару надо слегка встряхивать. Наполненную тару поставить в сухое холодное помещение. Такие огурцы очень долго сохраняют аромат, не теряют упругость и в них не бывает пустот.

Перед употреблением в пищу огурцы на сутки опустить в холодную воду, которую надо часто менять, чтобы смыть лишнюю соль.

Арбуз в банке

Арбуз.

Заливка на трехлитровую банку: 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка уксуса.

Арбуз порезать на такие кусочки, чтобы вошли в банку. Залить кипящей водой, дать настояться минут 5–7. Слить воду в кастрюлю, добавить соль, сахар, вновь довести до кипения. В банку залить уксус, а затем кипящий маринад. Закатать, укрыть.

Одуванчик в маринаде

1 кг бутонов одуванчика.

Для заливки: 1 л 3 %-го уксуса, 50 г сахара, 50 г соли, лавровый лист, перец.

Промыть бутоны одуванчика, перебрать их, сложить в кастрюлю и залить горячим маринадом. Довести до кипения и выдержать 5-10 мин на слабом огне. Разложить по сухим стерилизованным банкам (сухим и чистым).

Мини-лучок

Маленькие головки лука диаметром не более 2–3 см или лук-севок, 1 лавровый лист, 1 бутон гвоздики, 3–5 горошин черного перца, 1 горошина душистого перца.

Для заливки: на 1 л воды – 5 ч. ложек соли, 2 ст. ложки сахара, 0,75 стакана 9 %-го уксуса.

Головки лука очистить, вымыть и 2–3 мин бланшировать в кипящей воде, затем сразу же остудить в холодной. Разложить лук по небольшим баночкам (300–400 мл), на дно которых положить приправы, залить маринадом.

Банки стерилизовать 7–8 мин и закатать.